

# Thymianmuffins mit Ingwer

Gebäck » Brioches&Muffins » herzhafte Muffins

## Zutaten (12 Stück)

- » 1 Stück Ingwer
- » 1 Topf Thymian
- » 300g Mehl
- » 1TL Salz
- » 1EL Zucker
- » 1 Pk. Backpulver
- » 1 Ei(er)
- » 250ml Milch
- » 4EL Öl

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Ingwer fein würfeln. Thymianblättchen abzupfen und hacken. Mehl, Salz, Zucker und Backpulver mischen. Ei, Milch, Öl, Ingwer und Thymian zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Jeweils zwei Backförmchen ineinander setzen und je 2EL Teig hineinfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25min backen. Muffins am besten warm servieren.

Nährwerte: 150kcal/E4g/F5g/KH21g pro Stück

angelegt am: 18.07.2003

Rezept-Nr: 469

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke